

---

## **APPELLATION D'ORIGINE**

---

### **DATE D'ENREGISTREMENT**

7 août 2020

### **NUMÉRO D'ENREGISTREMENT**

1151

### **PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE**

Costa Rica

### **APPELLATION D'ORIGINE**

**TARRAZÚ**

### **PRODUIT(S)**

Café

### **ADMINISTRATION COMPÉTENTE**

Registre de la propriété intellectuelle  
Registre national du Costa Rica  
Zapote  
San José  
Costa Rica

### **BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE**

*Nom* Centro Agrícola Cantonal de Tarrazú est le titulaire de l'appellation d'origine TARRAZÚ qui pourra uniquement être utilisée avec l'autorisation de l'Asociación Consejo Administrator de origen Tarrazú.

*Adresse* San José, Tarrazú San Marcos, Bâtiment de Upas Los Santos, se trouvant 100° Nord et 100° Est de la station-service San Bosco.

## **AIRE GÉOGRAPHIQUE DE PRODUCTION**

Sud-est de la province de San José, englobant les cantons de Tarrazú, Dota et León Cortés à une altitude égale ou supérieure à 1200 mètres au-dessus du niveau de la mer. Elle comprend les districts du canton de León Cortés : San Pablo, Santa Cruz, San Antonio, San Andrés, San Isidro et San Rafael (Llano Bonito); les districts du canton de Tarrazú : San Marcos, San Lorenzo et San Carlos; et les districts du canton de Dota : Santa María, Jardín y Copey.

## **BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION À L'APPELLATION D'ORIGINE DANS LA PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE**

*Titre de*

*l'enregistrement :* Registre de la propriété intellectuelle, inscription du 22 janvier 2019, enregistrement n° 276883.

*Acte législatif ou réglementaire:*

1. Loi sur les marques et autres signes distinctifs, n° 7978, du 6 janvier 2000.
2. Règlement des dispositions relatives aux indications géographiques et appellations d'origine, contenues dans la loi sur les marques et autres signes distinctifs.
3. Loi n° 7978 du 6 janvier 2000. Décret exécutif n° 33743-COMEX-J, du 14 mars 2007.

## **LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE**

Espagnol

---

## **INFORMATIONS FOURNIES PAR L'ADMINISTRATION COMPÉTENTE AU SUJET DE LA PROTECTION ACCORDÉE À L'APPELLATION D'ORIGINE DANS LE PAYS D'ORIGINE (RÈGLE 5.6.a)vi))\***

### **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Café cultivado, beneficiado, almacenado e industrializado (tostado y molido) exclusivamente en los cantones de Tarrazú, Dota y León Cortés.

Comprende las variedades de la especie Arábica, predominan las variedades Catuaí y Caturra, destacando el cultivo de las variedades Geisha, Bourbon, Typica, Villalobos, Mundo Novo y Costa Rica 95.

La totalidad del café debe ser cultivado, tostado, molido y procesado en la zona comprendida por la denominación de origen.

El café Tarrazú es un café S.H.B (*strictly hard bean*), de grano pequeño con gran dureza y con un color verde azulado ya reposado. Tiene un sabor y aroma con matices de achocolatado, floral y frutal; una gran acidez muy agradable y con una taza limpia, con un proceso de beneficiado tradicional.

## **VÍNCULO ENTRE LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO Y LA ZONA GEOGRÁFICA**

Existe una evolución histórica y cultural estrechamente vinculada al origen territorial de la actividad cafetalera. El café de la zona de Tarrazú presenta características organolépticas especiales de aroma, cuerpo, acidez y taza que lo diferencian de otras regiones cafetaleras.

Los estudios fitoquímicos de sus biocomponentes, demuestran diferencias en la composición con regiones aledañas al territorio, estas características están ligadas a condiciones particulares tanto edáficas como agroclimáticas. La calidad y reputación del café Tarrazú se debe al medio geográfico y al vínculo con las condiciones naturales, culturales, históricas y humanas.

Las mejoras en el tiempo de proceso de producción y beneficiado han mantenido la calidad y precio diferenciado del café. Las variedades de café y su vínculo con factores naturales del territorio potencian la calidad de la taza. La identidad del caficultor de la zona la definen el entorno ecológico y las prácticas culturales, vinculada a la calidad del café.

Las condiciones hidrográficas, el clima, suelo, altitud, topografía, tradición histórica y cultura, hacen del café Tarrazú un café diferenciado al resto del café producido en otras zonas productoras del país, como se detalla más adelante.

### **Factores naturales**

La zona presenta suelos desarrollados sobre superficies geológicas y terrazas antiguas. Está formado por rocas sedimentarias de grano medio a fino y caliza con algunas intrusiones. El territorio delimitado donde se siembra el café Tarrazú predomina los suelos de orden ultisol.

Los suelos ultisol son ácidos por la baja saturación en bases, moderadamente profundos, con texturas finas y muy finas, plásticos y adherentes, con muy escasa retención de agua y baja disponibilidad de agua en épocas de sequía, además de conductividad hidráulica lenta en el subsuelo.

El sistema montañoso de suelos fértiles y su cercanía al río Pirris y minoritariamente a los ríos Tarrazú, Naranjo y Savegre, permitió el desarrollo cafetalero y facilitó el proceso de beneficiado.

El caudal de las aguas puras y limpias del río Pirris y la topografía de valles y playones permitió mediante pequeñas presas, desviar las aguas y obtener energía hidráulica para el chancado, el lavado y secado del grano de café.

El territorio delimitado presenta dos unidades geomórficas: (a) la unidad de origen tectónico y erosivo, que se subdivide en dos subunidades: Fila Brunqueña y Cordillera de Talamanca; y (b) la unidad de sedimentación aluvial representada por la planicie aluvial donde se encuentran las poblaciones de San Marcos de Tarrazú, Santa María de Dota y Copey.

Las indicadas condiciones facilitaron que el proceso de beneficiado de café en el territorio delimitado se desarrollara en sus inicios en la planicie aluvial, que permitirían generar la energía hidráulica para los procesos de chancado, lavado y secado del grano de café.

El café Tarrazú se produce en una altura que oscila los mil doscientos (1.200) y dos mil cientos (2.100) metros sobre el nivel del mar. Mayoritariamente se produce en las aturas comprendidas entre los mil cuatrocientos cincuenta (1450) y mil quinientos cincuenta (1550) metros sobre el nivel del mar, ocupado por las laderas adyacentes a los principales poblados de San Marcos, Santa María y San Pablo.

La altitud constituye uno de los parámetros de mayor importancia, dado que incide en el tamaño y la dureza del grano, donde a mayor altura los granos tienden a ser más pequeños, más duros y densos; lo que influye directamente en la alta acidez del producto, ofreciendo una bebida de buen aroma y un sabor característico posible de obtener solo en esta zona.

Asimismo, el territorio presenta un patrón de lluvias caracterizado por su marcada estacionalidad, donde la precipitación media se ha establecido en el rango de los 2400 mm de pluviosidad anual, con la presencia de una época lluviosa de siete meses (mayo a 3 noviembre) y cuatro meses secos (diciembre a abril). Dicha condición ha permitido que históricamente el proceso de cosecha y secado al sol se efectúe en pleno verano.

Tanto la altitud como las precipitaciones se han vinculado con la excelente calidad organoléptica del café, al ser responsables de una mayor acidez y aroma; vinculando la altitud al cuerpo y sabor a chocolate.

El rango de temperatura normal oscila entre los veintisiete coma siete (27,7) y once coma tres (11,3) grados centígrados, con una temperatura media de diecinueve (19) grados centígrados. La variación entre temperaturas diurnas y nocturnas influyen directamente en la calidad del grano, al afectar la fisiología de la planta (formación del fruto) y las etapas de reposo y almacenamiento del grano.

Las bajas temperaturas propician un mejor desarrollo y una maduración más lenta del fruto; y, además, en zonas altas provocan que los rayos ultravioletas sean más intensos, favoreciendo la calidad al ser granos más duros con un sabor más agradable.

El estudio técnico fotoquímico para la determinación de los bio componentes del café Tarrazú asociados al origen geográfico, evidencia la correlación de atributos sensoriales y fitoquímicos con características ambientales y geográficas específicas en donde se resaltan los componentes como el ácido clorogénico, cafeína y la trigonelina como marcadores de origen y calidad.

---

\* Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne.



---

## APPELLATION OF ORIGIN

---

### **REGISTRATION DATE**

August 7, 2020

### **REGISTRATION NUMBER**

1151

### **CONTRACTING PARTY OF ORIGIN**

Costa Rica

### **APPELLATION OF ORIGIN**

TARRAZÚ

### **GOOD(S)**

Coffee

### **COMPETENT AUTHORITY**

Intellectual Property Registry  
National Registry of Costa Rica  
Zapote  
San José  
Costa Rica

### **BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY**

*Name* Centro Agrícola Cantonal de Tarrazú is the holder of the appellation of origin TARRAZÚ, which may only be used with the authorization of the Asociación Consejo Administrator de origen Tarrazú.

*Address* San José, Tarrazú San Marcos, Upas Los Santos Building, located 100 north and 100 east of the San Bosco Gas Station.

## **GEOGRAPHICAL AREA OF PRODUCTION**

Southwest of the province of San José, covering the cantons of Tarrazú, Dota and León Cortés with an altitude equal to or higher than 1200 m.a.s.l. It includes the districts of the canton of León Cortés: San Pablo, Santa Cruz, San Antonio, San Andrés, San Isidro and San Rafael (Llano Bonito); from the canton of Tarrazú, the districts of San Marcos, San Lorenzo and San Carlos; and from the canton of Dota Santa María, Jardín and Copey.

## **LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION TO THE APPELLATION OF ORIGIN IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN**

*Registration Title:* Intellectual Property Registry, recorded on January 22, 2019, registration No. 276883.

*Legislative or*

*Administrative Act:* 1. Law on Trademarks and Other Distinctive Signs, No. 7978, of January 6, 2000.

2. Regulation of the Provisions Relating to Geographical Indications and Appellations of Origin, included in the Law on Trademarks and Other Distinctive Signs.

3. Law No. 7978 of January 6, 2000.  
Executive Decree No. 33743-COMEX-J, of March 14, 2007.

## **LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION**

Spanish

---

## **INFORMATION PROVIDED BY THE COMPETENT AUTHORITY CONCERNING THE PROTECTION GRANTED TO THE APPELLATION OF ORIGIN IN THE COUNTRY OF ORIGIN (RULE 5.6 (a)(vi))\***

### **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Café cultivado, beneficiado, almacenado e industrializado (tostado y molido) exclusivamente en los cantones de Tarrazú, Dota y León Cortés.

Comprende las variedades de la especie Arábica, predominan las variedades Catuaí y Caturra, destacando el cultivo de las variedades Geisha, Bourbon, Typica, Villallobos, Mundo Novo y Costa Rica 95.

La totalidad del café debe ser cultivado, tostado, molido y procesado en la zona comprendida por la denominación de origen.

El café Tarrazú es un café S.H.B (*strictly hard bean*), de grano pequeño con gran dureza y con un color verde azulado ya reposado. Tiene un sabor y aroma con matices de achocolatado, floral y frutal; una gran acidez muy agradable y con una taza limpia, con un proceso de beneficiado tradicional.

## **VÍNCULO ENTRE LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO Y LA ZONA GEOGRÁFICA**

Existe una evolución histórica y cultural estrechamente vinculada al origen territorial de la actividad cafetalera. El café de la zona de Tarrazú presenta características organolépticas especiales de aroma, cuerpo, acidez y taza que lo diferencian de otras regiones cafetaleras.

Los estudios fitoquímicos de sus biocomponentes, demuestran diferencias en la composición con regiones aledañas al territorio, estas características están ligadas a condiciones particulares tanto edáficas como agroclimáticas. La calidad y reputación del café Tarrazú se debe al medio geográfico y al vínculo con las condiciones naturales, culturales, históricas y humanas.

Las mejoras en el tiempo de proceso de producción y beneficiado han mantenido la calidad y precio diferenciado del café. Las variedades de café y su vínculo con factores naturales del territorio potencian la calidad de la taza. La identidad del caficultor de la zona la definen el entorno ecológico y las prácticas culturales, vinculada a la calidad del café.

Las condiciones hidrográficas, el clima, suelo, altitud, topografía, tradición histórica y cultura, hacen del café Tarrazú un café diferenciado al resto del café producido en otras zonas productoras del país, como se detalla más adelante.

### **Factores naturales**

La zona presenta suelos desarrollados sobre superficies geológicas y terrazas antiguas. Está formado por rocas sedimentarias de grano medio a fino y caliza con algunas intrusiones. El territorio delimitado donde se siembra el café Tarrazú predomina los suelos de orden ultisol.

Los suelos ultisol son ácidos por la baja saturación en bases, moderadamente profundos, con texturas finas y muy finas, plásticos y adherentes, con muy escasa retención de agua y baja disponibilidad de agua en épocas de sequía, además de conductividad hidráulica lenta en el subsuelo.

El sistema montañoso de suelos fértiles y su cercanía al río Pirris y minoritariamente a los ríos Tarrazú, Naranjo y Savegre, permitió el desarrollo cafetalero y facilitó el proceso de beneficiado.

El caudal de las aguas puras y limpias del río Pirris y la topografía de valles y playones permitió mediante pequeñas presas, desviar las aguas y obtener energía hidráulica para el chancado, el lavado y secado del grano de café.

El territorio delimitado presenta dos unidades geomórficas: (a) la unidad de origen tectónico y erosivo, que se subdivide en dos subunidades: Fila Brunqueña y Cordillera de Talamanca; y (b) la unidad de sedimentación aluvial representada por la planicie aluvial donde se encuentran las poblaciones de San Marcos de Tarrazú, Santa María de Dota y Copey.

Las indicadas condiciones facilitaron que el proceso de beneficiado de café en el territorio delimitado se desarrollara en sus inicios en la planicie aluvial, que permitirían generar la energía hidráulica para los procesos de chancado, lavado y secado del grano de café.

El café Tarrazú se produce en una altura que oscila los mil doscientos (1.200) y dos mil cientos (2.100) metros sobre el nivel del mar. Mayoritariamente se produce en las aturas comprendidas entre los mil cuatrocientos cincuenta (1450) y mil quinientos cincuenta (1550) metros sobre el nivel del mar, ocupado por las laderas adyacentes a los principales poblados de San Marcos, Santa María y San Pablo.

La altitud constituye uno de los parámetros de mayor importancia, dado que incide en el tamaño y la dureza del grano, donde a mayor altura los granos tienden a ser más pequeños, más duros y densos; lo que influye directamente en la alta acidez del producto, ofreciendo una bebida de buen aroma y un sabor característico posible de obtener solo en esta zona.

Asimismo, el territorio presenta un patrón de lluvias caracterizado por su marcada estacionalidad, donde la precipitación media se ha establecido en el rango de los 2400 mm de pluviosidad anual, con la presencia de una época lluviosa de siete meses (mayo a 3 noviembre) y cuatro meses secos (diciembre a abril). Dicha condición ha permitido que históricamente el proceso de cosecha y secado al sol se efectúe en pleno verano.

Tanto la altitud como las precipitaciones se han vinculado con la excelente calidad organoléptica del café, al ser responsables de una mayor acidez y aroma; vinculando la altitud al cuerpo y sabor a chocolate.

El rango de temperatura normal oscila entre los veintisiete coma siete (27,7) y once coma tres (11,3) grados centígrados, con una temperatura media de diecinueve (19) grados centígrados. La variación entre temperaturas diurnas y nocturnas influyen directamente en la calidad del grano, al afectar la fisiología de la planta (formación del fruto) y las etapas de reposo y almacenamiento del grano.

Las bajas temperaturas propician un mejor desarrollo y una maduración más lenta del fruto; y, además, en zonas altas provocan que los rayos ultravioletas sean más intensos, favoreciendo la calidad al ser granos más duros con un sabor más agradable.

El estudio técnico fotoquímico para la determinación de los bio componentes del café Tarrazú asociados al origen geográfico, evidencia la correlación de atributos sensoriales y fitoquímicos con características ambientales y geográficas específicas en donde se resaltan los componentes como el ácido clorogénico, cafeína y la trigonelina como marcadores de origen y calidad.

---

\* The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement.

---

## **DENOMINACIÓN DE ORIGEN**

---

### **FECHA DE REGISTRO**

7 de agosto de 2020

### **NÚMERO DE REGISTRO**

1151

### **PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN**

Costa Rica

### **DENOMINACIÓN DE ORIGEN**

**TARRAZÚ**

### **PRODUCTO(S)**

Café

### **ADMINISTRACIÓN COMPETENTE**

Registro de Propiedad Intelectual  
Registro Nacional de Costa Rica  
Zapote  
San José  
Costa Rica

### **BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA**

*Nombre* Centro Agrícola Cantonal de Tarrazú es el titular de la denominación de origen TARRAZÚ, la cual solo podrá utilizarse con autorización de la Asociación Consejo Administrator de Origen Tarrazú.

*Dirección* San José, Tarrazú San Marcos, Edificio de Upas Los Santos, ubicado 100 norte y 100 este de la Gasolinera San Bosco.

## **ZONA GEOGRÁFICA DE PRODUCCIÓN**

Suroeste de la provincia de San José, abarca los cantones de Tarrazú, Dota y León Cortés con una altitud igual o superior a 1200 m.s.n.m. Comprende los distritos del cantón de León Cortés: San Pablo, Santa Cruz, San Antonio, San Andrés, San Isidro y San Rafael (Llano Bonito); del cantón de Tarrazú los distritos de San Marcos, San Lorenzo y San Carlos; y del cantón de Dota Santa María, Jardín y Copey.

## **FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN A LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN**

*Título del registro:* Registro de Propiedad Industrial, inscrita el 22 de enero de 2019, según registro N.º 276883.

*Acto legislativo o administrativo:*

1. Ley de Marcas y Otros Signos Distintivos, N.º 7978, del 06 de enero de 2000.
2. Reglamento de las Disposiciones Relativas a las Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen, contenidas en la Ley de Marcas y Otros Signos Distintivos.
3. Ley N.º 7978 del 06 de enero de 2000.  
Decreto Ejecutivo N.º 33743-COMEX-J, del 14 de marzo de 2007.

## **IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL**

Español

---

## **INFORMACIÓN PROPORCIONADA POR LA ADMINISTRACIÓN COMPETENTE EN RELACIÓN CON LA PROTECCIÓN CONCEDIDA A LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN EN EL PAÍS DE ORIGEN (REGLA 5.6.a)vi))\***

### **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Café cultivado, beneficiado, almacenado e industrializado (tostado y molido) exclusivamente en los cantones de Tarrazú, Dota y León Cortés.

Comprende las variedades de la especie Arábica, predominan las variedades Catuaí y Caturra, destacando el cultivo de las variedades Geisha, Bourbon, Typica, Villalobos, Mundo Novo y Costa Rica 95.

La totalidad del café debe ser cultivado, tostado, molido y procesado en la zona comprendida por la denominación de origen.

El café Tarrazú es un café S.H.B (*strictly hard bean*), de grano pequeño con gran dureza y con un color verde azulado ya reposado.

Tiene un sabor y aroma con matices de achocolatado, floral y frutal; una gran acidez muy agradable y con una taza limpia, con un proceso de beneficiado tradicional.

## **VÍNCULO ENTRE LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO Y LA ZONA GEOGRÁFICA**

Existe una evolución histórica y cultural estrechamente vinculada al origen territorial de la actividad cafetalera. El café de la zona de Tarrazú presenta características organolépticas especiales de aroma, cuerpo, acidez y taza que lo diferencian de otras regiones cafetaleras.

Los estudios fitoquímicos de sus biocomponentes, demuestran diferencias en la composición con regiones aledañas al territorio, estas características están ligadas a condiciones particulares tanto edáficas como agroclimáticas. La calidad y reputación del café Tarrazú se debe al medio geográfico y al vínculo con las condiciones naturales, culturales, históricas y humanas.

Las mejoras en el tiempo de proceso de producción y beneficiado han mantenido la calidad y precio diferenciado del café. Las variedades de café y su vínculo con factores naturales del territorio potencian la calidad de la taza. La identidad del caficultor de la zona la definen el entorno ecológico y las prácticas culturales, vinculada a la calidad del café.

Las condiciones hidrográficas, el clima, suelo, altitud, topografía, tradición histórica y cultura, hacen del café Tarrazú un café diferenciado al resto del café producido en otras zonas productoras del país, como se detalla más adelante.

### **Factores naturales**

La zona presenta suelos desarrollados sobre superficies geológicas y terrazas antiguas. Está formado por rocas sedimentarias de grano medio a fino y caliza con algunas intrusiones. El territorio delimitado donde se siembra el café Tarrazú predomina los suelos de orden ultisol.

Los suelos ultisol son ácidos por la baja saturación en bases, moderadamente profundos, con texturas finas y muy finas, plásticos y adherentes, con muy escasa retención de agua y baja disponibilidad de agua en épocas de sequía, además de conductividad hidráulica lenta en el subsuelo.

El sistema montañoso de suelos fértiles y su cercanía al río Pirris y minoritariamente a los ríos Tarrazú, Naranjo y Savegre, permitió el desarrollo cafetalero y facilitó el proceso de beneficiado.

El caudal de las aguas puras y limpias del río Pirris y la topografía de valles y playones permitió mediante pequeñas presas, desviar las aguas y obtener energía hidráulica para el chancado, el lavado y secado del grano de café.

El territorio delimitado presenta dos unidades geomórficas: (a) la unidad de origen tectónico y erosivo, que se subdivide en dos subunidades: Fila Brunqueña y Cordillera de Talamanca; y (b) la unidad de sedimentación aluvial representada por la planicie aluvial donde se encuentran las poblaciones de San Marcos de Tarrazú, Santa María de Dota y Copey.

Las indicadas condiciones facilitaron que el proceso de beneficiado de café en el territorio delimitado se desarrollara en sus inicios en la planicie aluvial, que permitirían generar la energía hidráulica para los procesos de chancado, lavado y secado del grano de café.

El café Tarrazú se produce en una altura que oscila los mil doscientos (1.200) y dos mil cientos (2.100) metros sobre el nivel del mar. Mayoritariamente se produce en las aturas comprendidas entre los mil cuatrocientos cincuenta (1450) y mil quinientos cincuenta (1550) metros sobre el nivel del mar, ocupado por las laderas adyacentes a los principales poblados de San Marcos, Santa María y San Pablo.

La altitud constituye uno de los parámetros de mayor importancia, dado que incide en el tamaño y la dureza del grano, donde a mayor altura los granos tienden a ser más pequeños, más duros y densos; lo que influye directamente en la alta acidez del producto, ofreciendo una bebida de buen aroma y un sabor característico posible de obtener solo en esta zona.

Asimismo, el territorio presenta un patrón de lluvias caracterizado por su marcada estacionalidad, donde la precipitación media se ha establecido en el rango de los 2400 mm de pluviosidad anual, con la presencia de una época lluviosa de siete meses (mayo a 3 noviembre) y cuatro meses secos (diciembre a abril). Dicha condición ha permitido que históricamente el proceso de cosecha y secado al sol se efectúe en pleno verano.

Tanto la altitud como las precipitaciones se han vinculado con la excelente calidad organoléptica del café, al ser responsables de una mayor acidez y aroma; vinculando la altitud al cuerpo y sabor a chocolate.

El rango de temperatura normal oscila entre los veintisiete coma siete (27,7) y once coma tres (11,3) grados centígrados, con una temperatura media de diecinueve (19) grados centígrados. La variación entre temperaturas diurnas y nocturnas influyen directamente en la calidad del grano, al afectar la fisiología de la planta (formación del fruto) y las etapas de reposo y almacenamiento del grano.

Las bajas temperaturas propician un mejor desarrollo y una maduración más lenta del fruto; y, además, en zonas altas provocan que los rayos ultravioletas sean más intensos, favoreciendo la calidad al ser granos más duros con un sabor más agradable.

El estudio técnico fotoquímico para la determinación de los bio componentes del café Tarrazú asociados al origen geográfico, evidencia la correlación de atributos sensoriales y fitoquímicos con características ambientales y geográficas específicas en donde se resaltan los componentes como el ácido clorogénico, cafeína y la trigonelina como marcadores de origen y calidad.

---

\* Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.